

Про перец, в котором вся соль

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ



РУСЛАН РОДИЛКИН

ДО НАСТОЯЩЕГО продукта, как до любви, еще дожить нужно. В продуктах вообще, как в чувствах, все подлинное и настоящее не так уж и очевидно. Вот хотя бы так называемые болгарские перцы — теперь они круглый год лежат на прилавках в своей ослепительной восковой красоте — плоды уже не столько природы, сколько какой-то таинственной мумифицирующей химии. И жизни в них — ну, может, только чуть больше, чем в экспонатах Музея мадам Тюссо: даже если сочные, то напрочь лишены вкуса и запаха. И еще эта толстенная, почти дубовая кожа, из-за которой их перед употреблением лучше запечь и очистить, чтобы добраться до нежного лайкового тела. И вот представьте мое удивление, когда на Сицилии в винном хозяйстве Регалиали, одном из сильнейших в приготовлении традиционных итальянских блюд (именно там находится знаменитая гастрономическая школа графини Анны Таска Ланца, о которой я не раз писала), я увидела, что восхитительные закуски из перцев делают без всякого их предварительного ошкуривания. Правда, они здесь, как, впрочем, и все остальное, считаются сезонной едой: летние и осенние перцы в Регалиали безумно хороши собой, иной раз неровные и не такие уж глянцево-зато тонкокожие и ароматные. Сезонные принципы готовки — одна из важнейших тенденций сегодняшней высокой гастрономии. На первой строчке справочника S. Pellegrino «50 лучших ресторанов мира» уже

РАЗНИЦА ТЕКСТУР В ОДНОМ БЛЮДЕ ВСЕГДА ДЕЛАЕТ ЕГО ИНТЕРЕСНЕЕ

не фокусники молекулярной кухни, а датский Noma, шеф-повар которого Рене Редзепи рыщет по местным полям и лесам в поисках новых, исключительно сезонных вкусов и ароматов. Рене Редзепи говорит, что скандинавская кухня отличается от других особой связью с природой, и его повара практически не используют ни продуктов, ни технологий средиземноморской кухни, в их блюдах нет даже оливкового масла. Девиз Noma — исключительно местное и только сезонное. Критики возмущаются: да как это возможно в суровых датских условиях? Можно, отвечает Рене, если владеть секретами старинных технологий, штудировать забытые романы, узнавая, как скандинавы питались в прошлом, а еще заниматься собирательством, рыбалкой и возделыванием нордических сельскохозяйственных культур. Кажется, он вознамерился доказать всему миру, что и в XXI веке на столе должно быть лишь то, что ты сам можешь добыть здесь и сейчас. «Тут у нас, куда ни глянь, почти все, что растет, — съедобное, — говорит Редзепи. — Только две недели в году земля промерзает настолько, что из нее невозможно ничего добыть». Меню его ресторана и в самом деле ни на что не похоже. Корнеплоды подают прямо с листьями в маленьких горшочках, как будто они все еще в земле, но оказывается, что «земля» — это съедобная смесь из солода и молотого фундука. Да и остальные блюда сделаны из совершенно несъедобных по обычным меркам вещей — каких-то шишечек, цветочков и листиков.

Пример скандинавов — нам наука. Тем более что климатические условия у нас схожие. Что такого потрясающе интересного можно приготовить из корнеплодов, обсудим позже, когда наконец задует ветер. А сегодня на моем столе немного корявые подмосковные перцы. Они не ярко-красные или ослепительно-желтые и оранжевые — такие лежат в дорогих супермаркетах, а неправильной формы и размытых цветов. Похожи на какие-то смешные живые существа. И как пахнут горячей землей нынешнего лета! И разных вкусовых оттенков в них столько, что даже не хочется забывать их никакими специями. Из наших перцев, в которых именно сегодня весь смак и вся соль, и будем готовить что-то похожее на сицилийскую пеперонату. Начну с лука. Его в небольшом количестве масла — не более двух столовых ложек на все блюдо — надо потомить до прозрачности на слабом огне. Вообще, мы в России привыкли готовить лук и перец, и другие овощи в большом количестве масла. Нам кажется, что иначе они подгорят и получатся слишком пос-

тными, в смысле скучными. Однако за счет очень небольших остро-кисло-сладких добавок овощи приготовятся быстрее, они не подгорят, и вкус их станет еще богаче. Винный уксус, особенно бальзамический, — вот фантастический катализатор, к тому же чем меньше масла, даже оливкового, тем легче блюдо. Как только лук размягчится, а масло почти впитается, самое время добавить нарезанные на небольшие кусочки, примерно 2–3 см, перцы и томаты. Следом — уксус. Попробуйте, жесткий уксусный вкус выпаривается мгновенно — останется только кисло-сладкий, который подчеркнет каплей коричневого сахара. Перцы в этом кисло-сладком соусе на маленьком огне будут готовы минут за 12–15. А через пять минут можно добавлять консервированные каперсы и изюм. И еще горсть кедровых орешков — они проявят маслянисто-ореховую ноту в самих молодых перцах и оттенят их мягкость. Разница текстур в одном блюде всегда делает его интереснее. Солить пеперонату лучше в самом конце, когда все остальные вкусы уже вполне перемешаются. Что касается черного или острого красного перца, то это на ваше усмотрение — блюдо получается очень вкусным и в более пряном, и в совсем нежном варианте. В уже снятую с огня, но еще горячую пеперонату непременно добавляю листья зеленого базилика или мяты. И не спешите накладывать ее на тарелки. На Сицилии вообще советуют приготовить ее вечером, а есть на следующий день, не ставя в холодильник и не подогревая, — только тогда вкус этого волшебного блюда вполне раскроется. От оливкового масла и еще кое-каких средиземноморских добавок и технологий я, как видите, отказаться не смогла. Да и к чему мне такие крайности? Туалеты высокой моды нелепо носить в обыденной жизни. Но тренд очевиден. Не случайно же во Франции и Великобритании теперь популярен новый вид услуг, так называемые овощные ящики по подписке — в них фермеры присылают прямо на дом покупателю сезонные овощи. Причем, заказывая сабе такой ящик, ты никогда не знаешь, что именно в нем прибудет — может, свекла, а может, репа или пастернак. Единственное, что тебе известно, это примерный вес овощей и то, что они выращены щадящим способом на близлежащей ферме. По-моему, потрясающая идея: получить такой сюрприз, а потом решить, что из него лучше приготовить. А мне на прошлой неделе свекровь прислала из деревни тыкву. Значит, хоть в это верится с трудом, лето уже кончается. И вот что: надо попросить ее заготовить бруснику и морозку. Об этом мне, кстати, напомнил Рене Редзепи (его теперь называют Великий Датчанин): «Когда мои гости хотели фуа-гра, — смеется он, — я предложил им морозку. Они поморщились-поморщили носы — и поняли, что такого не отведают больше нигде, и тогда от них буквально не стало отбоя».

<http://vkustitsvet.ru/>

Сицилийская пепероната из подмосковных перцев

- 1 болгарские перцы (5–6 шт.)
- 2 лук (1–2 шт.)
- 3 томаты (без кожи, заранее потушенные, 3/4 стакана)
- 4 изюм, каперсы, кедровые орехи (по 2 ст. ложки)
- 5 оливковое масло (2 ст. ложки)
- 6 бальзамический уксус из красного вина (2 ст. ложки)
- 7 коричневый сахар (1 дес. ложка)
- 8 соль, перец, зелень мяты или базилика